FOSSIER

MAISON DU BISCUIT ROSE

LA MAISON FOSSIER, fondée à Reims en 1756, est la plus ancienne biscuiterie de France. C'est son fameux Biscuit Rose qui a fait sa renommée à Reims et dans la France entière. La tradition veut qu'il soit dégusté trempé dans le champagne ou tout autre vin d'apéritif.

Aujourd'hui, la Maison Fossier perpétue cet héritage à travers des recettes traditionnelles et de nouvelles créations toujours plus gourmandes.

MAISON FONDÉE EN 1756

24 BISCUITS ROSES - Fabriqué en France.

Ingrédients : sucre, farine de **blé**, **œufs** (28 %) et **blancs d'œufs** (5 %) de poules élevées en plein air, colorant : carmins, poudre à lever (carbonates d'ammonium), arôme naturel de vanille. Peut contenir des traces de **soja** et **fruits à coques**.

24 PINK BISCUITS - Product of France.

Ingredients: sugar, **wheat** flour, free range **eggs** (28 %) and **egg whites** (5 %), colouring: carmine, raising agent (ammonium carbonate), natural vanilla flavouring.
May contain traces of **soya** and **nuts**.

24 ROSA BISKUIT - Hergestellt in Frankreich.

Zutaten: Zucker, **Weizenmehl**, **Eier*** (28 %) und **Eiklar*** (5 %), Farbstoff: Echtes Karmin, Backtriebmittel (Ammoniumcarbonate), natürliches Vanillearoma. Kann spuren von **Soja** und **Schalenfrüchten** enthalten. *aus Freilandhaltung

24 ROZE BISCUITS - Product van Frankrijk.

Ingrediënten: suiker, **tarwebloem**, **eieren** (28 %) en **eiwitten** (5 %) van hennen met vrije iutloop, kleurstof: karmijn, rijsmiddel (ammoniumcarbonaten), natuurlijk vanille Aroma.
Kan sporen bevatten van **soja** en **schaalvruchten**.

Valeurs nutritionnelles moyennes / Average nutritional values Durchschnittliche Nährwerte / Gemiddelde voedingswaarde	Pour 100 g / Per 100 g Pro 100 g
Energie / Energy / Energie / Energie	1686 kJ / 398 kcal
Matières grasses / Fat / Fett / Vetten	3,9 g
dont acides gras saturés / of which saturates / davon gesättigte Fettsäuren / waarvan verzadigd vetzuren	1,0 g
Glucides / Carbohydrates / Kohlenhydrate / Koolhydraten	81 g
dont Sucres / of which sugars / davon Zucker / waarvan Suikers	50 g
Fibres alimentaires / Fiber / Ballaststoffe / Vezels	1,9 g
Protéines / Proteins / Eiweiß / Eiwitten	8,5 g
Sel / Salt / Salz / Zout	0,14 g

POUR UN MONDE PME+ + ENGAGÉ

Retrouvez toutes nos idées de recettes sur www.fossier.fr

Biscuits FOSSIER
20, rue Maurice Prévoteau
51721 Reims cedex

Charlotte aux fraises

Ingrédients pour 6 personnes :

- 24 Biscuits Roses de Reims
- 25 g de sucre
- 75 g d'eau
- 250 g de fraises
- 250 g de crème liquide
- 125 g de fromage blanc
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1/2 cuillère à café de vanille liquide

1. Mélanger l'eau, le sucre et porter à ébullition, ajouter la vanille liquide puis laisser refroidir. Tremper légèrement les biscuits du côté non sucré dans le sirop, garnir le tour et le fond d'un moule à charlotte.
2. Monter la crème liquide en Chantilly avec le sucre vanillé, puis incorporer délicatement le fromage blanc.
3. Verser la moitié de la crème dans le moule, parsemer de fraises, puis disposer au-dessus quelques biscuits roses imbibés de sirop. Recouvrir à nouveau de crème et de morceaux de fraises. Lisser et réserver au frais 12 h au minimum.
4. Décorer la charlotte avec des fraises.

La double cuisson du biscuit rose lui offre une texture unique
et une bonne capacité d'absorption.
La tenue de votre dessert n'en sera que meilleure.

À consommer
de préférence avant fin :
Best before end:
Mindestens haltbar bis Ende:
Ten minste houdbaar tot:

Lot : L2300221
Consommer de préférence
avant fin : 04/2024

Poids net /
Nettogewicht /
Net weight:
200 g
7oz

3 435070 024705